

NOIX DE ST JACQUES AU LARD FUME

et son tartare iodé

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Noix de st jacques	6 kg bruts
Soit	10 x 3 pièces
Poitrine fumée	30 tranches fines
Huile d'olive	QS

FUMET DE ST JACQUES

Barde de st jacques
Échalotes
Eau
Vin blanc
Thym
Noilly Prat
Crème double
Beurre

TARTARE IODÉ

St jacques	0.250 kg
Huîtres	12 pièces
Saumon frais	0.300 kg
Artichauts	3 pièces
Tomates confites	QS
Câpres	0.050 kg
Ciboulette	¼ botte
Échalotes	2 pièces
Jus de citron	QS
Huile d'olive	QS
Zeste de citron	1 pièce
Sel / Poivre	PM

DÉCORATION

Pâte à philo	QS
Beurre clarifié	QS
Ciboulette	QS
Cerfeuil	QS

PROGRESSION

1. Ouvrir, nettoyer, réserver les noix de st-jacques au frais (conserver les bardes).

2. Confectionner le fumet de st-jacques, le cuire 20 minutes, le chinoiser, le réduire, le crémier, le monter au beurre légèrement.

3. Réaliser le tartare

Tourner, tailler en petits cubes les artichauts et les faire sauter à cru à l'huile d'olive. Refroidir et mélanger le tout avec les st-jacques, les huîtres et le saumon taillé finement.

Assaisonner avec le reste des condiments et réserver au frais.

4. Habiller les noix de st jacques

Enrouler une fine tranche de lard sur le côté de chaque noix.

5. Préparer les éléments de décoration

Badigeonner de beurre clarifié trois feuilles de philo et tailler de longs triangles saupoudrés d'épices et cuire entre 2 plaques au four à 180 °C pendant quelques minutes.

6. Marquer en cuisson les st jacques

dans une poêle anti-adhésive au beurre noisette.

7. Dresser le tout harmonieusement

avec un cordon de sauce et les éléments de décoration.